

M E M O R I A

POLITICO-ECONOMICA

S U L

VANTAGGIO CHE RECAREBBE ALLO STATO
ED A' SUOI INDIVIDUI

L A

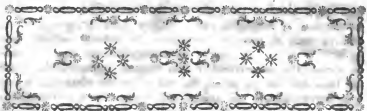
FORMAZIONE DE' ZUCCHERI FATTA NEL REGNO DI
NAPOLI, E DELLA FACILE RIUSCITA CHE
POTREBBE AVERE LA MEDESIMA.

*Neque ad incolumitatem solum, sed ad opes & potentiam
valet plurimum, id amplectamur.* Cic. de Off. I.



N A P O L I

CID. DCC. XCIII.



E Più tempo , che dato uno sguardo alla posizione di questi due fertilissimi regni , si sono accorti i pubblici economisti , che tutti , o quasi tutti i generi , tanto di necessità , che di lusso , si possono dai nostri terreni comodamente ritrarre . La natura non mai prodiga ne' doni suoi , e che con una certa specie di economia l' ha sempre tra le nazioni divisi , compiacendosi forse del suo potere , l' ha tutti , e tutti quasi ad un tratto , qui amichevolmente profusi . Per rimanerne convinto non si ha , che considerare noi stessi . E quì lungi di penetrare nelle doviziose miniere , de' quali debbono abbondar certamente questi regni , basta solo il vedere copiose le pescagioni de' pesci e de' coralli : ubertose le raccolte di frumento , e di biade : numerose le greggi di pecore e di buoi : ottimi , ed abbondanti i prodotti di cotone , di lino , di canape , di seta , di lane , di olj , di frutti , di ortaggi per dedurne a ragione , che quanto di voluttuoso e di bello , di utile e di necessario compartir sappia natura , tutto , e come in un mucchio , l' ha a noi abbondevolmente concesso . Ma sia , che questa profusione stessa di generi infonda disgraziatamente una cert' acquetanza allo spi-

rito degli abitanti (1), sia che la soavità del clima ispiri avversione al travaglio (2), egli è fuor d'ogni dubbio, che in vece di renderci superiori all'estere nazioni per le nostre vere ricchezze, ci assoggettiamo anzi in mille forme alle medesime, e con ingenti somme compriamo da loro ciò che fu prima da noi vilmente venduto, o ciò che potremmo da noi stessi dai nostri terreni ottenere. Questa nostra indolenza, o questa necessaria, dirò così, fatalità della fertilità de' terreni (3) è la vera sorgente de' nostri bisogni, ed il vero principio del nostro poco luminoso aspetto sul globo. Per ovviare a questo non lieve disordine, almeno per quanto la natura nostra comporta, non v'abbisogna, che una mano potente e forte, la quale scuotendo l'ingardo genio degli abitanti, li faccia vedere, come protese al suolo, quelle merci medesime, che attendon da lungi, e che divorano tutte le loro ricchezze; quindi invitandoli a raccorle, destramente indurli all'industria, ed alla fatica. Non vedremmo allora

l'A.

(1) La fertilità d'un paese, dice *Montesquieu*, dà insieme col comodo la ingiudagine, ed un certo amore per la conservazione della vita. (*V. Spir. delle L. lib. XVIII. cap. IV.*).

(2) Il travaglio è un'azione, che eccita del dispiacere, e dolore; questo, posto il resto del pari, è in ragione della sensibilità della fibra: la sensibilità della fibra in ragione della temperatura del clima. Ove più il senso del dolore, là più l'avversione per esso. I popoli de' paesi freddi sono meno sensibili, perciò più laboriosi, e più efficaci.

(3) In America, secondo alcuni pensatori, vi sono molte incolte nazioni perchè il terreno produce da se quanto basta ad alimentarle. Con poco di coltivo che fanno le Donne all'intorno della capanna, il *Maiz* vi nasce subito, e si aumenta moderato in certo modo, si può dire lo stesso di noi.

L'Aloe americano che spontaneamente cresce nella nostra
 salentina Provincia inaridirsi nello stelo (4): nè lo dorato
 eroco, che adorna i fioriti prati di Sicilia e Salento, per-
 dersi nel suolo: nè l'odoroso cinnamomo, che felicemente
 alligna ne' campi siciliani (5), affogarsi nel seme; ma po-
 sto tutto a profitto, rendendo confuso ed indispettosito
 l'ingegnoso Fiamengo che mercanteggia il suo filo, e l'O-
 landese severo che vende l'aromatizante corteccia, potrem-
 mo risplendere altamente nelle nostre vesti, e solazzare
 nei nostri prodotti medesimi. Ma come sarebbe questa
 una tela a più fili, e con tutti i sforzi dell'illuminato
 Governo, potrebbe rimanere incompita, così uopo è spin-
 ger le miro ad un oggetto solo, ed a quello che l'uma-
 na prudenza ci fa vedere, come più utile, e come più
 facile a portarsi a fine, senza molto dispendio dello Stato,
 e senza molta fatica degl'individui. Questo è senza
 dubbio lo *Zucchero*. La natura del nostro clima, la qua-
 lità di alcuni nostri terreni, l'esperienza medesima mi
 ha fatto toccar co' mani, che da un genere esotico, qual
 comunemente è creduto, possa divenire indigeno, ed
 essere un capo di rendite per lo Stato, ed una sorgente di
 ricchezze per i Cittadini. Resta dunque solo, che l'illumi-
 nato Governo voglia incoraggiare il tentativo, vincere grada-
 tamente gli ostacoli, adescare lentamente i suoi individui
 per la formazione di esso. Io a tale oggetto esporrò bre-
 vemente I. Il vantaggio che recarebbe allo Stato, ed a'

suoi

(4) E' noto, che dalle foglie dell'Aloe americano se ne po-
 tà cavare lo squisito filo da formarne delicati lavori.

(5) V. *Ifidoro Bianchi discor. prel. sul comm. di Sic. posta*
ai Saggi Pol. di Hum Seconda Ediz. Palermo 1774.

suoi individui , l'introdurre la formazione de' zuccheri .
 Il. la facilità grande che si ha d'introdurre la medesima .
 Se questi miei pensieri corrispondono alle sagge mire del
 mio amabilissimo Sovrano , potrò dirmi allora bene avven-
 turoso per avere scavato quasi da terra un genere , che
 comunemente negletto , impoverisce lo Stato .

I.

*Vantaggio, che recarebbe allo Stato, ed a' suoi individui
 la formazione de' Zuccheri fatta
 nel Regno.*

PER prendere drittamente, e come più da vicino la co-
 sa uopo è, dare alle prime un'occhiata a ciò che
 soffre lo Stato per l'acquisto de' Zuccheri che l'accor-
 to Francese sin dall' America trasporta in questi nostri
 fertilissimi regni. Una occhiata alle dogane, e lo vedremo
 francamente. Nel 1791. hanno introitato le Reggie Finan-
 ze per la piccola gabbella de' Zuccheri entrati in que-
 sta sola Capitale nommeno della somma di 11118 : 82.,
 e nello scorso anno 1792. la somma di 9791 : 84.,
 che perciò prendendo il termine medio , possiamo cal-
 colare il ritratto da questa gabbella di Zucchero entrato
 in questa nostra Metropoli per ciascheduno anno , eguale
 alla somma di 10455 : 33 . E poichè è noto , che mol-
 to Zucchero entra nel regno per diverse vie, come per le
 Provincie di Calabria, Salerno, Bari, Lecce ec. così è da
 credersi , che maggiori somme introitino le Regie Finan-
 ze per queste vie medesime ; e per ridurre il calcolo alla
 maggiore possibile certezza, riduciamo tutte queste non più,
 che al doppio della succennata somma . Tutto dunque il
 ritratto per ogni anno da tali gabelle di Zucchero sarà

31365



X 31365 : 99 . Qui tralasciamo , come ognuno vede tutte le frodi possibili , e tutti i controbandi che sogliono ordinariamente accadere , e ciò per non esponerli a dubbio alcuno , e ad incertezza di dati . Ciò posto , facile cosa è il comprendere la somma del denaro che esce dal regno per siffatto genere .

E' noto , che per questo ramo di piccola gabella non si paga più per ogni cantaro di Zucchero , che entra , che carlini 10 ; i ducati dunque delle somme sudette daranno la somma delli cantari di Zucchero immesso in questo nostro Regno : quindi avremo la somma di 31365 cantari di Zucchero immesso in ogni anno . E' noto altresì il prezzo , che in quest' anni è corso ; I mediocri Zuccheri non si hanno avuto meno di 70 , e 80 docati il cantaro : ma togliendo il guadagno de' nostri mercanti , ridur li possiamo a quello di 60 per ciaschedun cantaro , e per sicurezza di calcolo sia anche 50 . Il prodotto dunque che nasce dalla somma de' cantari moltiplicata per 50 , ci darà la somma intiera del denaro uscito dal regno per l' immissione de' Zuccheri , e perciò avremo la somma di 1,568,250 .

Qui è da riflettersi , che l' aumento de' prezzi occorsi in questi anni non reca alcuna disparità alle somme estratte di denaro per ciascheduno anno . E' a tutti noto , che i prezzi bilanciar sogliono le quantità introdotte , e per conseguenza si vengano ad accrescere le quantità in ragione che si diminuisce il prezzo , e tutto all' opposto ; da ciò si vede , che supposto un prezzo più basso , supponer si deve una maggiore immissione di Zuccheri , e supplendo la quantità al prezzo , avremo perciò sempre lo stesso risultato per ciascheduno anno , cioè di 1,568,250 : somma rimarchevolissima , e che apre delle grosse piaghe allo Stato .

Quan-



Quantunque non sia il denaro, che un'istrumento di cui l'uomo si serve per la facilità del cambio di una coll'altra derrata, e come tale, niuna conseguenza debba la maggiore, o minore quantità di esso apportare, laddove si considerasse circolare nel regno (6), pure ove trattasi di commercio coll'estere nazioni, e di far trattati, o sostener guerre non corre così di leggieri lo stesso. I prezzi de' generi sono sempre proporzionali alla quantità della moneta che circola in uno Stato; per conseguente ne' Stati dove si aumenta la medesima, si aumenteranno nella stessa ragione i prezzi, ed all'opposto si diminuiranno, ove sarà quella di meno. Di qui ne siegue, che mercanteggiando cogli esteri, diamo noi i nostri generi relativamente a prezzi bassi, e prendiamo a' prezzi alti li loro. Supponiamo in fatti, come in realtà è, che nel Genovesato circoli una quantità maggiore di denaro; il mercante di quella nazione prendendo i generi a' prezzi relativi alla quantità di quella moneta, ci venderà i medesimi alterati di prezzo nella ragione stessa, che corre in quello Stato, e perciò relativamente al nostro regno, saranno sempre tali generi di prezzi esorbitanti. Tutto all'opposto accaderà a noi: sarà sempre il prezzo de' nostri generi relativamente minore; quindi ne verrà una maggiore asportazione delle nostre merci relativamente a quel-



(6) Ai tempi de' Tedeschi con uno scudo si faceva quello che ora si fa con tre, perciò *Anacarsi lo Sciro* che non aveva veduto denaro nel suo paese disse, che l'oro, e l'argento non aveva altro ufo in Grecia, che quello della numerazione, e dell'aritmetica. (*V. Plut. quomodo quis suos profectus in virtute sentire possit*).



quelle che acquistiamo, e un maggiore bisogno dello Stato. Questa medesima ragione vale con tutte le altre nazioni. Non per altro compriamo noi le manifatture inglesi a caro prezzo; e diamo i nostri generi relativamente a buon prezzo, che per tale individuata ragione. Questa è una sorgente continua delle nostre miserie, e sin che non si verrà a bilanciare il nostro denaro con quello degli esteri, si dissanguerà sempre più lo Stato, e ci condurremo ad indigenze maggiori. O' illuminati Governi cercano di ovviare a questo inconveniente colle leggi delle spese, e con proibire l'immissione di alcuni generi di lusso: „ Le leggi delle spese, dice *Montesquieu*, „ possono avere per oggetto una fragilità relativa, quando uno Stato vedendo, che alcune mercanzie straniere d'un troppo alto prezzo, richiederebbero una tale tratta delle proprie; e che si priverebbe più dei suoi bisogni, permettendo l'estrazione di queste, che non soddisfarebbe alla sua necessità coll'acquisto di quelle, allora ne proibisce assolutamente l'ingresso (7). „ Ma dei Zuccheri non si può fare lo stesso, come più appresso dovremo rilevare; bisogna dunque trovare il mezzo di averlo senza dipendere dagli esteri.

Ma se l'estrazione del denaro fatta dal nostro Regno per l'immissione de' Zuccheri rovina proporzionalmente lo Stato per ragion di commercio, lo rovina del pari per ragion di trattati; o di guerre che potrebbe cogli esteri sostenere. Il soldo de' soldati è un prezzo stabilito all'opera che prestano allo Stato: correrà dunque la ragione medesima de' generi, ed avremo sempre, sinche non si

B

bilan-



(7) *V. Spir. delle L. lib. VII. cap. V.*

bilancerà la nostra moneta con quella dell'estere nazioni, un soldo relativamente minore. Di qui l'alienazione a servire; di qui il disordine nelle truppe; di qui le frequenti disserzioni. Chi mercanteggia la sua opera desidera il maggior prezzo possibile; e l'uomo assoldato non riguarda, che quello delle nazioni estere. I trattati sono soggetti ancora allo stesso fato: Ognuno conviene relativamente all'idea che è del valore della moneta; dove questa è minore, maggiori ne vuol riscuoter le somme. Perciò una Monarchia povera è presso che estinta, Le Repubbliche, dice accortamente *Montesquieu*, finiscono col lusso, e le Monarchie colla povertà (2). Per ovviare a questi mali non si è dunque, che impedire l'estrazione del denaro. Io non è per oggetto, che quella fatta coll'immissione de' zuccheri, ogni altra fatta per diverse vie non forma il mio argomento; l'illuminato Governo à bastanti occhi da vedere, ed un semplice particolare non à tutti i dati necessari a ben distinguere le cose. Basta per ora aver io provato, che l'immissione de' Zuccheri estragga dal regno sensibilissime somme di denaro, che tale estrazione pregiudichi allo Stato, per poter quindi conchiudere con evidenza quanto giovar possa l'impedirlo.

Molti Stati riparano a tale inconveniente, come dicemmo, con proibire a dirittura l'immissione de' generi forestieri. La Svezia proibì a tale oggetto i vini squisiti, e le mercanzie di valore; Giuseppe II. Imperator de' Romani tra gli altri suoi saggi provvedimenti dati per i suoi Regni, uno fu quello di proibire nel 1783 tutte le mani-

(2) V. *Spir. delle L. lib. VII. c. IV.*

manifatture straniere. Ma, ove trattasi di un genere presso che necessario, correr non può la stessa legge. L'abitudine ed il clima rende qui necessario l'uso dello zucchero, e si comprenderà facilmente se ci riflettiamo un momento.

Gli antichi, a quello io possa scorgere dalla storia delle cose, non facevano uso di esso, che solo per la Medicina. Scrivendo Seneca di questo, non lo riferisce, che come d'averlo inteso (9). E Plinio parlando del medesimo, non fa motto alcuno dell'uso di condimento, ma dice servir solo per uso medico (10). Di qui prendono alcuni moderni a sostenere, che lo Zucchero degli antichi esser dovea tutto diverso dal nostro; da che questo serve per condimento, ove quello serviva solo per la medicina. Ma Teofrasto (11) distinguendo tre sorte di miele: cioè quello che viene dai fiori, che è il miele comune, quello che viene dall'aria, che è la manna degli Arabi, e quello che viene dai Rosai, che è il vero nostro zucchero, fa vedere, che era conosciuto lo Zucchero anche in que' tempi e presso Dioscoride si trova espresso col proprio vocabolo (12). Quello dunque, che si può francamente dire è, che l'uso di tale zucchero fatto per condimento mancava,

B 2

e che

(9) *Ajunt inventi apud indos sal in arundinum folijs ec.*
(V. *Epist.* 85.).

(10) V. *lib.* 6. Viene da questo Autore chiamato *sal indicum*.

(11) V. *Fragmenta ec.*

(12) Così dico il medesimo, additandoci i diversi generi di miele, *Est aliud concreti mellis genus, quo Saccharon nominatur. In Indi vero, & in Arabia in arundinibus invenitur: Salis modum coctum est, dentibus ut sal fragile.*

e che veniva solo usato per l'uso della medicina (13). Comunque andasse però la facenda, egli è fuor di dubbio, che addomesticatici, dirò così, con tal condimento, pare impossibile più il poterlo proscrivere, e molto meno coattare la libertà de' Cittadini a non servirsene a proprie spese.

Il lusso compreso fra certi limiti non è un vizio come materialmente si crede, ma può divenire tale, secondo il tempo, il luogo, le circostanze delle persone. Che un Principe, un Signore spenda per zuccheri un migliaio di ducati all'anno, qual offesa alla virtù morale, politica, e civile? Niuna certamente. Con molto di giustezza dice a tal proposito *David-Hume* „ L'immaginarsi, „ che qualunque compiacenza de' sensi, o delicatezza nel- „ le vivande, ne' vini, o nel vestito sia per se stessa un „ vizio, non è cosa che possa venire in capo, se non a „ chi è perturbato dalle frenesie dell'Entusiasmo; come „ appunto si dice di quel Monaco il quale perchè le fi- „ nestre della sua cella avevano una veduta assai leggiad- „ ra, fece convenzione coi proprj occhi di non guardar „ mai, o almeno di riguardare da quel lato senza rice- „ vere alcun sensuale piacere. Tale è il peccato di bere „ il Ciampagna, il Borgogna piuttosto; che la birra for- „ temente.

(13) Rapporterò in conferma un passo di Geoffroy. Qui saccharum veterum a nostro diversum fuisse putant, obijciunt Plinii testimonium qui saccharum ad Medicinam tantum utile refert, nihilque de ejus utilitate ad culinam & condimenta profert. Sed id evenit, quod Plinii tempore Greci & Latini Saccharum in cibis addere non dum curaverint, forsitan ob ejus penuriam, qua fiebat, ut ad medicamenta vix sufficeret illud omne, quod tunc ad eos conferebatur (V. Mater. Med. tom. 3. Art. saccharum).



„ te , e temperata (14) „ Se dunque questi Signori senza offendere la liberalità , senza rovinare la loro fortuna , senza trascurare gli oggetti di generosità e compassione , si servono dello Zucchero piuttosto , che del nostro miele , quando anche non fosse ciò fatto , che semplicemente per affinamento di senso , chi sarà che volesse mai consigliarne la proibizione? Lo Stato è un tutto , cui conviene tutto sacrificare , potrebbe qui rispondere alcuno , e trovandosi l' estrazione del denaro fatta per l' uso de' zuccheri esorbitante , e nociva al medesimo , può legittimamente impedirla . Il Sovrano , dice *Puffendorf* , à il dritto di regolare per mezzo di buone leggi , l' uso che deve fare ciascuno de' suoi beni , secondo ricerca la conservazione , ed il vantaggio dello Stato : e riporta tra queste le leggi dette *suntuarie* che limitano le spese non necessarie , per le quali passa il denaro del paese in mano degli stranieri (15) . Ma quando avrò fatto vedere , che l' uso dello Zucchero ci preserva da molte malattie , credo aver anche dimostrato , che non si debba impedire l' uso del medesimo .

E qui bisogna ricorrere ai libri Medici , e staccarci per poco dal nostro istituto . Non ignoro , che sonovi alcuni Autori che si sono scagliati grandemente contro l' uso dello Zucchero , ma sò anche , che ciò risponder si debba alla novità della cosa , che sbigottì l' intelletto allor che s' introdusse abbondantemente in Europa (16) . Sov-

prav-



(14) *V. Saggio II.*

(15) *V. dritto delle Genti lib. VIII. Cap. V. §. III.*

(16) *Nobis ignorantibus verum omnia terribilia sunt , ut pote quorum metum raritas auget (V. Seneca ad Lucill. natur. quest. lib. VI. cap. III.).*

X

pravvenuti degli altri, con maggior posatezza e circospezione esaminato questo genere, l'hanno poscia riconosciuto come salutare non solo, ma eziandio come un preservativo delle malattie epidemiche, cui era ordinariamente esposta l'Europa. Ma se è vero, come non può certamente negarsi, che questo sale preservi le frutta, le carni dalla corruzione, dovrà conchiudersi a ragione, che preservi egualmente i nostri umori dal corrompersi, e quindi che il di lei uso diventi proficuo, con ispecialità nel nostro clima, che a cagione del calor dell'estate, e dell'umidità de' fondi a dominar vengono le malattie di tal genere (17). Si è voluto incolpare lo Zucchero come infettore dello scorbutto, ma se si riflette a dovere, si troverà all'opposto. Lo scorbutto, almeno quello che dicono i medici *alcalino*, è una conseguenza di un putrido esaltato; lo zucchero dunque frenando in certo modo il medesimo, non solo non è fomentatore dello scorbutto, ma lo guarisce a dirittura. L'aria fissa che in abbondanza contiene, come dall'esperienze apparisce, è il principio salubre, valente molto a guarirci, ed a preservarci da tutte le malattie che suppongono umori guasti e corrotti. Ma per rimanerne convinto non si ha, che leggere la difesa che fa dello Zucchero il celebre Medico Inglese *Federico Stare*. Egli prova, che nelle regioni settentrionali sono meno esposti allo scorbutto quelle persone, che fanno uso dello Zucchero: che chi ne mangiasse in una considerabile quantità lungi di contrarre alcuna malattia, si preserverebbe anzi vegeto e forte per molti anni: che lo Zucchero sia un gran medicamento bechico, stomachico, cardia-

(17) Pringle dice, che ci preserva dalle febbri putride (*V. Mal. delle arm.*).

diaco, oftalmico, odontalgico, sternutatorio, vulnerario ec. Ma scostandoci dalle Teorie che a dar ci vengono i Medici moderni, si potrà negare, che lo zucchero coll'acqua gelata e limone ci ristori l'estate, e ci curi le febbri? Credo, che sia questa un'esperienza comune che lo prova senza replica. Se così, lungi di proibirne l'uso, conviene anzi estenderlo, e dare i mezzi, onde aver se ne possa in quantità maggiore, e col meno possibile dispendio possa il povero egualmente, che il ricco comodamente usarlo. Ciò si potrebbe venire a capo con introdurne la formazione; recarebbe questa quattro solidi vantaggi allo Stato: 1. il risparmio in ogni anno delle interenti somme divise: 2. il beneficio che ne ritrarrebbe il Cittadino in poterne far uso a tenue prezzo: 3. il vantaggio di potere impiegare a tale formazione i proprj individui (18). 4. il provederne le confinanti nazioni, ed invece di estrarre, introitare del denaro nel Regno. Conseguenze necessarie dalla sola e semplice formazione de' Zuccheri introdotta in queste nostre Contrade: introdotta però con fervore ed impegno. Ravvisata dunque l'utilità che recarebbe allo Stato, ed a'suoi individui tale formazione, veniamo alla II. parte.

II.

(18) Il vantaggio che reca allo stato l'aver dove impiegare i Cittadini, l'abbiamo noi altrove diviso (V. la nostra lettera filosofico-politica premeffa alla nostra Memoria sull' abuso di allattare i Bamb. col latte de' bruti.)

II.

*Facile è introdurre la formazione de' Zuccheri
nel Regno.*

Quantunque niuna menzione rinvenir si possa presso gli antichi Autori di esservi stata in queste contrade la piantagione delle canne saccarifere, e si avessero avute sempre per esotiche, e come un particolare prodotto dell'Indie (19), pure molti particolari saggi, fatti oggidì su alcuni de' nostri terreni, ci fanno affermativamente conchiudere, ed evidentemente vedere la felice vegetazione di esse nell'uno

(19) V. Geograf. Strab. lib. 5., su di che scrive Lacano. III.

Quique bibunt tenera dulces ab arundine succos.

e con più chiarezza Varrone.

Indica non magna nimis arbore crescit arundo.

Illius e lentis premitur radicibus humor,

Dulcia cui nequeant succo contendere mella.

E similmente Seneca ajunt inveniri apud Indos mel in arundinum foliis, quod aut ros illius celi, aut ipsius arundinis, humor dulcis & pinguis gignat (V. Ep. 85.). Così anche Dioscoride. *Est aliud concretum mellis genus quod Saccharon nominatur. In India vero, & felici Arabia in arundinibus invenitur: Salsis modo costum est, dentibus ut sal fragile;* e Galeno, scrive, che si portava dall'India, e dall'Arabia felice, e che ha una specie di miele che si addensa nelle canne, meno dolce del nostro (V. 7. simpl. medicam.). E finalmente Plinio così dice. *Saccharon ex Arabia fert, sed laudatius India: est autem mel in arundinibus collectum, gummiu modo candidum, dentibus fragile, ampl. finium novis ovellone magnitudine, ad medicinas tantum usum* (V. Nat. Hist. lib. XII. §. XLII.).



uno e l' altro Regno delle due Sicilie . E' a tutti noto , che dopo la scoperta dell' America , ne' principj del XV. secolo , i Spagnoli ebbero a prender dalla Sicilia le canne di Zucchero per introdurne ivi la piantagione (20) ; ed è noto egualmente , che nei territorj di Agosta , di Avola , e di Melillis in Sicilia a far si vengano i zuccheri di ottima qualità da più di un' industre Cittadino di que' luoghi . La Puglia , con ispecialità la Provincia di Lecce , ha molti terreni , in cui felicemente allignano le canne medesime . Sonovi stati de' particolari che si hanno preso quivi il piacere di piantarle , e vederle belle e formate , senza che io sapessi però , se estratto ne avessero effettivamente lo Zucchero , come si è fatto senza dubbio alcuno in Sicilia (3) . Il fatto fa dunque evidentemente vedere una felice vegetazione di tali canne , e non ci resta , che considerare , se stata fosse questa forzata , e procurata solo con diligenza e fatica , ovvero naturalmente venuta dalla qualità del suolo , e del Clima . E ciò per quello riguarda solo la nostra Puglia , non già la Sicilia , su cui è follia muover questione (22) .

C

Su-



(20) *V. Robertson Stor. dell' Amer. merid.*

(3) Così Spielmann parlando dello zucchero , *aliquid ejus quoque in Sicilia & Hispania Granada coli lego (V. Mar. med.)*.

(22) Nel Codice Arabo Siciliano si legge. „ Li frumenti , gli orzi , gli olj , le lane , il miele , lo zucchero che i particolari han „ portato nei magazzini per mandarli o venderli per fuori Sicilia „ sono i seguenti . In Balirmu vi sono trecento mila some di frumento , e novanta mila di orzo , cento some di lana , tre mi. „ la some di olio , e cento quarantadue di zucchero . . . I Sarku. „ sah vi sono sessantaquattro mila some di frumento , e cinquanta „ due mila some di orzo , mille e seicento some di olio , e mil. „ le e duecento di zucchero . . . Tutto questo è quel prodot-

n 10



Subito che si considera , che alla felice vegetazione di tale pianta convenga un suolo pingue e paludoso , come ci han fatto sentire tutti que' che ne hanno scritto (4), ed un clima caldo , saremo certamente a portata di conchiudere , che tal suolo incontrandosi sovente nella Puglia , e più nella Provincia di Lecce , posta nel più caldo clima di questo Regno , possa ivi felicemente , e naturalmente vegetare . Per vieppiù accertarsene non si ha , che vedere la lieta vegetazione di tutte le piante , che appartengono al genere de' *Rosai* , accadere spontaneamente in alcuni luoghi della suddetta Provincia . Per venire in cognizione della disposizione de' terreni non si ha da vedere , che le piante che vi allignano . Laddove allignano quelle di uno genere è pressocchè necessario , che allignar vi debba , ogni altra che ad esso genere appartiene .

*Continuo has leges , aeternaque fœdera certis
Imposuit Natura locis .*

Si tratta dunque di cosa di fatto , di oculare ispezione : si veda come ha prodigato la natura su piante di tal genere , e si nieghi , se possibil fosse , che voglia donare poi



„ to che i Popoli della Sicilia vogliono vendere per fuori &c. „ (tom. 11. part. II. pag. 6. 7.). Ciò prova ad evidenza , che lo zucchero era nella Sicilia un capo considerabile di commercio , e che que' terreni erano fertilissimi di questo genere .

(4) Così Solino . *Que palustria sunt , Arundinem creant ita erassam , ut fissis internodiis lembi vice vestitæ navigantes ; e radicibus ejus exprimitur humor dulcis ad melleam suavitatem (V. cap. 52. de India Ol. 53.) . E così Geoffroy solum amat pingue & humidum (V. Mat. med. tom. 1. de Sacch.) .*



poi la vegetazione delle canne saccarifere a quel clima, a quel suolo medesimo. Io per me sono certo, che tutte le specie de'rosai vegetino a meraviglia in que' luoghi, sarò dunque certo del pari, che vegetar debbano non forzatamente, ma naturalmente le canne suddette.

E qui potrebbe su di ciò venir dubbio, dal sapersi, che non si sieno ancor vedute nascere spontaneamente tali canne, come vedute naturalmente si sono l'altre piante dello stesso genere. Ma chi de' naturalisti ha camminato ancora passo passo il nostro Regno, chi ne à esaminati i prodotti, chi ne à ravvisate le differenze? Niuno certamente a quello io ne sapessi. L'autorità degli Antichi, che niuna menzione ci fanno di tal pianta nei nostri climi, è ambigua, e mal sicura. Quante piante veggiamo oggidì sotto i piedi nostri, che non rincontriamo nei libri antichi? Ma quando fosse del tutto esotica, cosicché non possa spontaneamente prodursi nelle nostre contrade, chi potrà asserire, che non possa divenire indigena colla diligenza e coll'arte?

Qui dubiis ausus . . .

Quas natura negat praeiuit arte vias.

L'Opunzia ce ne dà una evidente riprova. Era pianta questa del tutto esotica che allignava solo nell'Indie, e che non si vedeva nelle contrade nostre in modo alcuno: cominciò prima ad introdursi ne' luoghi caldi, come si fa oggi degli ananassi, con stento e fatica; si ebbe poi più facilmente, e si è oggi così propagata, che da esotica qual'era non solo si è fatta del tutto indigena, e naturale, ma riesce pressocchè impossibile d'estirparla da alcuni luoghi, ne' quali ha preso piede.

G 2

Ol-



Oltre di che è a tutti noto, che dove il travaglio degli abitanti non moltiplica l'annua riproduzione di ciò che la natura concede, e la coltura non accresce le condizioni del clima, e de' terreni, forza è, che l'attività venga meno, e sconosciuti, e di niun profitto si rendano i prodotti che potrebbero abbondantemente ritrarsi.

. *Pater ipse colendi*
Haud facilem esse viam voluit, primusque per artem
Movit agros, curis acuens mortalia corda,
Nec torpere gravi passus sua regna veterna (5).

Qual meraviglia dunque, che negletta la coltura a tali canne non si facciano nei nostri terreni vedere? E qui sono d'umor di credere, che ove il suolo ed il clima concorre a far vegetare le canne saccarifere, vegetar debbano, e naturalmente vegetar le medesime, quantunque non si sieno ancora vedute le medesime. Un tentativo fatto dai Spagnoli in America (*) se avere le grandi raccolte di zucchero, e quello fatto in molti altri luoghi



(5) Quanti luoghi divengono produttori di generi sconosciuti per l'industria degli abitanti? Montefquieu dopo d'aver parlato del fertilissimo terreno dell'America che produce spontaneamente così conchiude. „ Io credo, che in Europa non vi farebbero „ tutti questi vantaggi se vi lasciassero la terra incolta; non vi „ nascerebbe altro se non boschi, quercie, ed altri alberi sterili. „ (*V. Sp. delle L. lib. 18. c. IX.*).

(*) *Inter Tropicos antiqui, & novi orbis sponte crescit, inde in varias Asia, Africa, & America TRANSLATUM copiosissime colitur (V. Spielmann. l. c.).*

ghi fa godere del prodotto di esse (8) . Perchè dunque non si potrà fare un simile tentativo , non dico già in Sicilia , ma nella Puglia , con ispecialità nella Provincia di Lecce , ove tutto concorre all'ottimo felicissimo esito ? E qui bisogna avvertire , che il non aver veduto sin ora dall'industria de' particolari introdotta cotal piantagione non è indizio da far credere difficile la medesima . E' noto , che ove trattasi di novità v'abbisogna un grand' entusiasmo non solo , ma la mano del Governo per portarla a fine , e stabilir la medesima . Ciò avvenir suole con più frequenza ne' luoghi fertili , ne' quali si può commodamente sostituire l'uno all'altro genere . Allora un particolare o non è sufficiente a tal uopo , o non cura di allontanarsi dalla comune opinione , e dall'ordinaria agricoltura , per cui non prende pensiero di novità , nè di tentativi . V'abbisogna dunque un impegno superiore , un abile conoscitore de' terreni , un ingegno innovatore , un agricoltore industrioso e savio , da destinarsi dalla Corte a tal uopo , con ordine di sottoporre i fondi de' particolari all' sperimento , assignando loro l'annual valuta per tutto quel tempo che opportuno si crede . Or veduto quanto facile cosa sia l'introdurre nel nostro regno le canne di zucchero , facile è il vedere come debbano queste gremirsi della materia zuccherina , e divenire ubertose a cagione del suolo , che in quantità considerabile ne somministra .

Lascio a naturalisti il questionare , se il principio
zuc-

(8) *Sponte nascitur in India , Canariis insulis & calidioribus Americae regionibus . Seritur etiam alibi multis in locis . (V. Geoffroy l. c.)* .

zuccherino si avesse dal cielo in forma di rugiada, di cui impregnandosi le canne lo somministrino bello e formato (9), o estraendosi dal terreno per mezzo delle radici a filtrar si venga, e a radunarsi nella canna, come ne' proprj ricettacoli (10), perchè ciò di poco, o di nian momento per quello importa qui dimostrare. Mio scopo è, far vedere, che un principio zuccherino si trovi sparso da per tutto nella Salentina provincia, e ne' carichi le piante di qualunque genere, sia che venisse questo colla rugiada dal Cielo, sia che si estraesse dal suolo col mirabile natural artificio delle radici. Tutti i frutti di quella calda Provincia contengono, assai più che in altri luoghi, di tal principio; e quello che più importa notare, si è, che vegetano ivi felicemente tutte le piante che somministrano i principj medesimi, e quasi le stesse proporzioni in analisi, di quello facciano le saccarifere. Le pastinache, le carote, la bietta rossa, e la bianca, de' quali Margraf ha estratto del vero ed ottimo zucchero (11) con molte altre di simil lega, sono ivi di squisito sapore, e di particolare grandezza (12). I fiori di ogni pianta sommi-

(9) Si può su ciò vedere il testo di Seneca rapportato sopra, e quello di Plinio, su di cui riflettendo Dalechamp dice in *arundinibus, non dixit ex arundinibus* (V. nelle note a Plinio l. c.)

(10) *Indicis nasci arundines calumique dicuntur, e quorum radicibus expressum suavissimum succum bibunt.* (V. Isidor. Orig. L. XVII. c. 7.). Le radici infatti sono più cariche di materia zuccherina.

(11) V. Chym. Script. 11. p. 70.

(12) Le carote di que' luoghi sono assai più grossi, e più gustosi di quelli si hanno nelle altre Provincie. Le pastinache sono così dolci e tenere, che si mangiano crude saporitissimamente, ed

ministrano in que' luoghi un principio eziandio zuccherino: principio così abbondante e soave, che si discuopre a tutti i tentativi che se ne volessero fare. Vengo da persona illuminata posto a giorno, che per mezzo dello spirito di vino si possa estrarre da que' fiori una considerevole quantità di zucchero. E donde infatti ripeter si deve mai la squisitezza del miele di quelle contrade, se non da tal principio ospitante in que' luoghi con soprabbondanza, e perfezione? Ciò posto, è facile il dedurre, che le canne sactarifere se ne debbano caricare a dovizia, ed anzi che sieno un prodotto geniale, e di divertimento, divenir possano un capo di ricolta molto vantaggioso e considerevole.

E qui senza entrare nella clamorosa questione delle parti che alle piante si appongono, di qual natura sieno, se elaborate fossero, e prodotte dalla pianta medesima, ovvero le attragga questa tali quali esse sono, e per mezzo, di filtri e crivelli le decomponga e separi dall'eterogenee che insieme colle altre tutte s'inalzano dal suolo, possiamo francamente dire, che comunque ciò avvenga, sia per l'atmosfera in cui si trova la pianta, sia per il terreno in cui si abbarbica la medesima, il luogo è solo quello che dà una particolare disposizione, o un particolare principio da produrre, od edurre il suo particolare prodotto. Qualora dunque in un sito più che in un altro questa disposizione, o questo principio si scuopre, egli è fuor di dubbio, che più dovizioso osservar si deve il risultato nelle piante che sono nel sito medesimo. Questo è, che fece dire a Virgilio.

Hic

ed in Brindisi allignano così bene, che una giunge a pelare fino un toro, e sono di tenerezza, e sapore squisito.



*Hic segetes, illic veniunt felicius uva:
Arbori fetus alibi (13).*

e fece per canone di ben sementare quello di mutar le sementi (14). Cid, a creder mio, per non rendere i terreni sterili, e colle continue anteriori vegetazioni fatte tutte ad un modo privi di quel principio tanto essenziale al prodotto: principio che non si può altrimenti rigenerare, che colla quiete, e col tempo (15). Tutto concorre dunque a farci vedere, che essendo in alcuni siti della Salentina Provincia una sovrabbondanza di principio zuccherino, o una disposizione atta pur troppo alla formazione di esso, devono le canne saccarificare ivi gremirsi a dovizia, e dare un ubertoso prodotto. Rimane solo perciò stabilire i siti che lo possono facilmente ed abbondantemente produrre, il che si può portare a capo con chiamare ad esame i medesimi (16). Vediamo ora la facile coltivazione di tali canne.

Quantunque si trovi fatta menzione dagli antichi di tre sorte di zucchero, cioè *Tabaxis*, *Alhusar*, ed *arundineo* (17), e si credesse l'*arundineo* non differente di quello che trasudava dalle canne, e si trovava unito, e glo-



(13) *V. Georg.* 1. v. 53.

(14) *Sic quoque musata requiescunt fetibus arva. V. l. c.* v. 52.

(15) Convergono tutti, che istituir si debba la ruota alle sementi per fare riacquistare le parti perdute ai campi.

(16) Dalle mie sperienze rilevo, che alcuni territorj di Francavilla, molti di Oria, di Latiano, di Brindisi, e non pochi di Manduria possono essere fertilissimi di zucchero.

(17) Così Geoffroy. (*V. Mater. med.*).



merato a guisa di sale; l'Alhusar che fosse lo stesso che la manna, e il Tabaxir lo stesso che il *Mambu* (18), ossia una sorte di sale cavato dalle ceneri di alcune canne abbruciate (19), tuttavia secondo i moderni botanici queste diversità di specie dalla differenza delle canne saccarifere a due sole riduconsi. Una è la specie di zucchero che si estrae dalle canne dette *Mambu* (20), l'altra dalle canne dette comunemente *saccarifere* (21), *Saccarine* (22), *Cannamelle* (23) &c. Le canne dette *Mambu* sono di grande altezza, rotonde, verdi nella corteccia, dure, genicolate, che hanno delli filamenti bianchi e lignosi, e tramandano da' nodi nuovi rami armati di spine lunghe, e rigide: rami che si sogliono tramandare allor che la canna è giunta all'altezza di 15 e 20 palmi. Queste canne dette *Mambu*, allor che sono tenere, contengono nelle loro cavità una midolla leggiera, spugnosa, liquida, abbondante di grato sapore; quando sono indurite da un colore fosco-verde passano al bianco-flavo, e contengono una materia, come una specie di calce, che per forza del sole si coagola tra

D

no-



(18) L'Arduino così scrive *Indicum salem vocavit Archigenes, Arabes Tabaxir nominat, Idi Saccar Mambu. (V. l. c.)*.

(19) Così molti de' moderni, ma a ben riflettere sugli antichi si trova una grandissima confusione, che non istimo opportuno riportarla.

(20) *V. Pifone mantiff. arom. 185, Hort. Malabar. 1. 16.*

(21) *V. C. B. P. 4. Sloanes Hist. nat. insul. Jamaic. fol. 108. Tab. 66.*

(22) *V. J. B. 2. 531.*

(23) *Cannamelle est un nom Francois composé d'un latin Canna, e de mel, comme qui diroit, Canne miellée. (V. Lemery Diction. de Drogues simpl.)*.



nodi, ed a sortir viene da essi a guisa di una bianca pomice. Questa ha le foglie strette nell'apice, striate, aspere; i fiori sono a guisa di spighe squammosse apposte ai nodi dello stelo, simili a quelle del frumento. Ora queste canne, benchè sieno in principio abbondanti d'un liquor dolce soave, pure indurato questo tra i nodi, non in tutte egualmente, nè in tutti i luoghi delle terre similmente apparisce. La forza del sole, e la particolarità de' terreni fa felice, o infelice la di loro riuscita. Questo è, che a tal pianta non debbono in alcun modo esser dirette le nostre mire, ma soltanto a quell'altra ch'è detta *Saccarina*.

Questa canna si solleva all'altezza di otto e nove piedi: ha una radice obliqua, crassa, genicolata, fibrosa, succolenta; lo stelo è nodoso, leggiero, splendente, di due, tre, e quattro pollici grosso; i nodi sono l'uno dall'altro distanti circa quattro dita, e quanto più distanti sono tali nodi, tanto più si crede buona la canna. Il colore è verde-flavo, i nodi hanno quasi due anelli che li circondano: da una parte sono bianchi, dall'altra flavi; contengono una midolla fungosa, succolenta, dolce, bianca; da ogni nodo gettano foglie lunghe, acuminate, bicubitali, dritte, più strette di quelle delle nostre canne, e che sono di un verde-flavo, scabre, e striate secondo la loro lunghezza. La cima è piena di foglie, produce una pannicola lunga due o tre piedi, divisa in molte spighe, tenui, fragili, genicolati. I fiori sono senza calice, chiusi dalla loro stessa lanugine. Hanno la corolla bivalva, che costa di valvole oblonghe, lanceolate, acuminate, erette, concave. Hanno tre filamenti capillari che adeguano in lunghezza la corolla, e sono costrutte di antere alquanto lunghe. La corolla fa le veci di pericarpio, e nasconde un

seme

seme lungo, stretto, acuminato. Questa canna appunto è quella che dobbiamo noi cercare per la piantagione, e perchè più analoga al nostro clima, e perchè più carica di zucchero. Vediamo adesso la facile piantagione di tali canne.

Si coltiva prima la terra a solchi paralleli; in questi si dispongono in modo le canne da piantagione, che quasi si tocchino tra loro, ed immediatamente si concimano. Nelli loro internodj producono de' germi, in modo tale che in ogni internodo vi cresce una nuova canna. Quando ha così germinato la canna, in ogni terreno, ogni quattro mesi si devono ripulire dall'erbe, che a tenor del suolo, più presto, o più tardi sogliono lussoreggiare; si torna sempre a far lo stesso sin che sia giunta la canna alla solita altezza; altezza che avrà acquistata dopo otto, dieci, ed anche dodici mesi dal punto della sua piantagione, secondo più, o meno fertile è il suolo dove si trova; e questo è il tempo in cui essa si rende alla formazione de' zuccheri:

Dalla descritta maniera di piantare tali canne è facile il vedere la gran facilità colla quale si possa fare ne' nostri Regni una piantagione di tal genere, senza molto incomodo di chi se ne assume il pensiero. Questo fa, che io non spenda detto su tale articolo, e che passi rapidamente a vederne l'estrazione, o il modo d'estrarre il zucchero da tali canne, per quindi vederne la facilità di farlo ne' nostri Regni.

Pisone (24), Margraff (25), Bucquet (26), Duha-

D 2 mel

(24) *V. Brasfl. l. 4. c. 1.*

(25) *V. Hist. natur. Brasfl. l. 2. cap. 16.*

(26) *V. Intro. l. 1.*



mel (27), Chambers (28), Poerner (29), Furoroy (30), Aggens (31), ed altri ne hanno abbastanza parlato. Dirò dunque solo il metodo tenuto ordinariamente pei lavori in grande, affinchè si potesse poi vedere la possibilità di eseguirsi nella succennata Provincia. Prese le canne si tolgono le fronde come inutili, e tagliate in pezzi per mezzo di una specie di molino, se ne estrae il sugo che contengono. Questo sugo, posto nelle caldaje al fuoco, si fa bollire a riprese con dell'acqua di calce, e con della lisciva di ceneri. Indi si fa svaporare sin che giunga a guagliarsi, o a cristallizzarsene la maggior parte per raffreddamento, quale parte si separa dalla porzione che rimane liquida, che è detta *melazzo*: e perchè contiene ancora molte parti estrattive, e mucillaginose si torna a purificare, disciogliendola di nuovo nell'acqua pura, e colle stesse materie antecedentemente operate si ritorna a bollire. Qui alcuni aggiungono per raffinarlo migliormente il sangue di Bue: gli Olandesi adoprano la chiara d'uovo unit' al torlo. Va a fine il travaglio con mettere lo Zucchero così raffinato ne' vasi di terra cotta a guisa di coni, le di cui pante guardino la terra: e coprendo lo zucchero con una terra bianca stemperata con un pò d'acqua, che va a feltrarsi a traverso di esso, si promuove la con-



- (27) *V. Art. de rafines le sucre* 1764.
- (28) *Dis. univ. articolo Zucchero.*
- (29) *V. Allgemeine Begriffe ec. III. pag. 649.*
- (30) *V. Leçons ec. II.*
- (31) *Pharmac. p. 137.*



condensazione, e la rettificazione (32). Di qui si vede, che il maggior bisogno che si ha in questo processo è del fuoco e della calce, generi de' quali molto abbonda la Provincia su di cui fissato abbiamo lo sguardo. Vi sono delle terre calcaree in abbondanza, vi sono in abbondanza de' legni. Alberi da frutto, terreni macchiosi, alberi da selva, posti dalla natura in una prodigiosa quantità, forniscono a poca spesa qualunque bisogno di fuoco, tanto per la formazione della calce, quanto per lo bollimento del sugo. Niuna difficoltà dunque aver può la manovra della fabbrica de' Zuccheri in questa Provincia. Ed oh volesse Iddio che l'illuminato Governo, riguardando come va questo affare, s'impegnasse di portarlo a fine! Si vedrebbe allora una moltitudine d'individui, che languiscono d'inerzia e di fame per non avere ove occuparsi, degnamente qui tutti impiegati, ed attenti tutti a trarre co' proprj lavori la sussistenza. Si vedrebbe divenir questo capo una sorgente di ricchezze, e lungi di spogliare il Regno delle ingenti somme per acquistarlo dagli esteri, le farebbe anzi acquistare dalle vicine nazioni, che correrebbero per provvedersene. Vedrebbe un commercio attivo, in cui avrebbe pane l'agricoltore, il mercante, il compotista, il marinajo, il gentiluomo. Si vedrebbe l'abbondanza di un genere ben atto a soddisfare gl'individui nell'affinamento del senso non solo, ma ben anche a preservarli dalle putride malattie. Si vedrebbe in somma circolare con più vigore e speditezza il sangue delle Monarchie, e prendere un migliore aspetto lo Stato. Io affretto con voti tal'epoca fortunata; ed



(32) V. Diz. di Macq. colle note di Scopoli art. Zucchero.



impegnato sempre più per il pubblico bene Esclamerò a ragione (33).

*O fortunatos nimium, sua si bona norint,
Agrícolas, quibus ipsa, procul discordibus armis
Fundit humo facilem vitæum justissima tellus!*

F I N E.



(33) Non credo, che potesse venir dubbio per la perdita delle gabelle poste sull' immiſſione de' Zuccheri. Queſte ſi poſſono mettere egualmente ai prodotti, e riſarcire in tal modo un immaginario danno. Il principio è duro in ogni imprefa, perciò vi vuole protezione, ed incoraggiamento: Un particolare non può giungervi. Il Governo è il ſolo che potrebbe portare a fine tal vantaggioſo progetto.